



IL PICCHIO



CLASSIFICAZIONE: Bianco di Toscana IGT

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola

VIGNETI: nuovi impianti realizzati nel 2004

SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro

RESA PER CEPPO: Kg 1-1,5 di uva

FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot

VITIGNI: Trebbiano Toscano, Malvasia e Colombana

VENDEMMIA: le uve sono raccolte a mano e poste in piccole cassette dove arrivano in cantina per essere immediatamente diraspate. La Malvasia viene raccolta i primi di settembre, il Trebbiano alla fine di settembre.

METODO DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice, defecazione statica a freddo del mosto. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12-13%

QUANTITÀ: 3000 bottiglie da 0,75L



IL PICCHIO



CLASSIFICATION: *Tuscany white wine IGT*

PRODUCTION AREA: *Terricciola Hills*

VINEYARDS: *planted in 2004*

SIXTH OF PLANT: *cm 80 x 230 cm*

DENSITY OF THE PLANT: *5434 vines per hectare*

YIELD PER VINE: *1-1.5 kg of grapes*

TRAINING FORM: *Gujot*

VINEYARDS: *Trebbiano Toscano, Malvasia and Colombana*

HARVEST: *the grapes are harvested by hand and placed in small boxes where they arrive to the cellar to be immediately de-stemmed. Malvasia is harvested in early September, the Trebbiano at the end of September.*

VINIFICATION METHOD: *soft pressing, cold static sedimentation of the must. Fermentation is carried out with selected yeasts in steel vats at controlled temperature.*

ALCOHOL CONTENT: *12-13%*

QUANTITY: *3000 bottles of 0,75L*